

レシピの書き方

□一般部門

嚥下調整食分類: 4

デザート名: 卵焼き風

材料

材料(2 人分)

材料名	分量	材料	分量
たまご L玉	3 個 (150g)		
砂糖	大さじ 2 (18g)		
生クリーム	大さじ2(30g)		
バニラエッセンス	3滴		
サラダ油	適宜		
ケチャップ	好みで		

作り方(自由記載)

- ① 器にたまごを割りほぐす。
- ② ①に砂糖、生クリームを加え、全体を混ぜ、最後にバニラエッセンスを加える。
- ③ フライパンにサラダ油をなじませ、②を流し入れ卵焼きの要領で巻く。
- ④ 適当な大きさに切り、皿に盛る。
- ⑤ 好みでケチャップを添える。



